



Memoria Académica

compartimos lo que sabemos
UNLP-FaHCE

Documento disponible para su consulta y descarga en **Memoria Académica**, repositorio institucional de la **Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FaHCE)** de la **Universidad Nacional de La Plata**. Gestionado por **Bibhuma**, biblioteca de la FaHCE.

Para más información consulte los sitios:

<http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar>

<http://www.bibhuma.fahce.unlp.edu.ar>



Esta obra está bajo licencia 2.5 de Creative Commons Argentina.
Atribución-No comercial-Sin obras derivadas 2.5



VII Jornadas de Sociología de la UNLP

La Plata, 5, 6 y 7 de diciembre de 2012

SEGURANÇA ALIMENTAR E CONSUMISMO NA CONTEMPORANEIDADE: A AGRICULTURA FAMILIAR COMO RESPOSTA AOS DESAFIOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL¹

Mesa 18: Asociativismo, economía social y tercer sector: las tensiones de una agenda en construcción

Dimas de Oliveira Estevam/UNESC - doe@unesc.net

Liara Darabas Ronçani/UNESC/bolsista PIBIC/UNESC/CNPq - liadarabas@hotmail.com

Resumo

As transformações recentes na economia brasileira e da orientação política com relação aos problemas relacionados à pobreza, fome e iniquidade social, provocaram mudanças no padrão de consumo da população. Consequentemente a melhoria na distribuição de renda abrandou o problema da fome e de acesso aos alimentos. No entanto, se por um lado essa mudança apresentou resultados positivos, por outro, houve um aumento de doenças relacionadas à má alimentação. O objetivo do artigo é discutir aspectos da segurança alimentar, tendo como alternativa a contribuição da agricultura familiar, sobretudo das cooperativas de agricultores familiares da região Sul do Estado de Santa Catarina. A metodologia utilizada foi a bibliográfica, através de fontes secundárias — como artigos acadêmicos, documentos de órgão públicos - e fontes primárias obtidas a partir de reuniões realizadas no ano de 2011 e 2012. Os resultados da pesquisa de campo evidenciam novas formas alternativas de produção e consumo, baseadas em produtos tradicionais da agricultura familiar. Verificou-se que já são sete cooperativas de agricultores familiares em funcionamento, produzindo mais de oitenta produtos diferenciados, e que além da produção de alimentos saudáveis, estão revitalizando formas alternativas de produção, oportunizando aos consumidores da região a aquisição de produtos com melhor qualidade.

Palavras-chave: Segurança Alimentar. Revitalização de alimentos. Cadeias curtas. Agricultura Familiar.

1. Introdução

As transformações recentes da economia e na orientação política com relação aos problemas relacionados à pobreza, fome e iniquidade social, provocaram mudanças no padrão de consumo da população brasileira. Por conseguinte houve melhoria na distribuição de renda, diminuição da pobreza e da exclusão social e o problema da fome e de acesso aos alimentos já não são tão exacerbados. No entanto, se por um lado, as consequências nefastas da fome foram abrandadas, por outro, enfrenta-se o aumento de doenças relacionadas à má alimentação, como: obesidade, diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, entre outras.

¹ Artigo financiado pelo Edital nº 30/2011 de Extensão da Unesc.

Esses aspectos estão relacionados à forma de consumo, que faz com que a civilização atual esteja fundamentada no desperdício gerado pelo consumo excessivo e sem precedentes históricos, que se por um lado beneficia uma parcela da população, por outro, deixa a grande maioria à margem, vivendo em condições precárias.

Esses temas estão relacionados à questão da soberania e segurança alimentar, o que coloca o Brasil numa situação preocupante, porque para se ter uma alimentação saudável é preciso proteger e melhorar o processo de produção, principalmente quando se trata de questões que vulnerabilizam a agricultura; por isso, a importância de se preservar a biodiversidade e as variedades de produtos. Outro aspecto é a questão das mudanças climáticas que o mundo deverá enfrentar nos próximos anos. Ainda não se sabe como será produzir alimentos em cenários em que a temperatura deve ficar mais elevada e a concentração de dióxido de carbono será maior.

Neste sentido, é preciso trabalhar com a educação para conscientizar as pessoas sobre a necessidade do consumo de produtos agrícolas de forma consciente, com menos desperdício e mais saudáveis. Segundo Val (2012) se no Brasil se desperdiçasse menos alimentos, poderia-se alimentar um terço a mais de habitantes. Para o autor essa é uma questão cultural, por isso é preciso mudar a cultura do consumo no médio e longo prazos, e isso deve passar pela conscientização das pessoas para que se possa ter uma postura diferenciada no futuro. Com base nos dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), cerca de 70 milhões de brasileiros vivem em estado de insegurança alimentar e nutricional, sendo que 90% desta população consome frutas, verduras e legumes abaixo da quantidade e qualidade recomendada para uma alimentação saudável (VAL, 2012).

Em relação ao desperdício de alimentos, no Brasil, a estimativa é que se perde algo em torno de 30% em todo o processo (produção-distribuição-consumo). Isso poderia ser amenizado se houvesse uma aproximação entre os produtores rurais e os consumidores. Poder-se-ia melhorar a qualidade dos alimentos e de vida de ambos com a redução dos desperdícios e o aumento do consumo de produtos com melhor qualidade. Para isso, é preciso investir mais em conscientização, para que as pessoas tenham uma alimentação mais saudável (VAL, 2012).

O objetivo deste artigo é discutir aspectos da segurança alimentar, tendo como alternativa a contribuição da agricultura familiar, sobretudo das cooperativas de agricultores familiares da região Sul do Estado de Santa Catarina. Desta forma, temas como da soberania, segurança alimentar e escalas de produção; revitalização das atividades socioeconômicas

rurais e a construção social de espaços locais de produção e comercialização são discutidos no artigo.

Ainda se realiza uma discussão sobre a questão a produção e da alimentação, temas relevantes, porque as escolhas alimentares estão estreitamente associadas a estilos de vida, identidades e distinção entre as classes sociais (BOURDIEU, 1997). Dada a centralidade do consumo na contemporaneidade, consumo e consumismo – incluindo-se o de alimentos – estariam influenciando as relações e modos de socialização entre indivíduos (BAUMAN, 2008). Como a agricultura tem sido tratada dentro de um ponto de vista da produção de alimentos em larguíssima escala, o que leva a sociedade atual a escolhas nocivas a sua própria saúde, a ideia que norteia o trabalho é a de que a agricultura familiar, em razão de suas características (produção em pequena escala, subutilização de agrotóxicos e a produção de maior variedade de gêneros alimentícios), se aproxima muito mais dos conceitos de segurança alimentar e nutricional, ou alimentação saudável, do que a produção do agronegócio e/ou de commodities. Portanto, neste artigo, parte-se do entendimento de que o consumo alimentar da sociedade atual representa um grave problema de saúde pública e, a partir disso, busca-se apresentar a produção de gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar como uma forma alternativa ao padrão vigente.

Além disso, analisa-se algumas políticas públicas implementadas pelo governo brasileiro, relacionadas à questão da alimentação saudável e que, em certa medida, incentivam a produção de alimentos da agricultura familiar (como no caso do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE). A metodologia utilizada é a bibliográfica, através de fontes secundárias — como artigos acadêmicos, documentos de órgão públicos como Leis e Decretos da República – e fontes primárias obtidas a partir de pesquisa de campo – reuniões realizadas no decorrer do ano de 2011 e 2012 com os cooperados das cooperativas de agricultores familiares em funcionamento na região Sul de Santa Catarina.

A pesquisa de campo foi realizada junto a sete cooperativas de agricultores familiares em funcionamento na região Sul de Santa Catarina que são as seguintes: Coofanove (Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Nova Veneza - SC), Cooperativa Nosso Fruto de Criciúma - SC, Coopafi (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Içara – SC), Coaff (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares Fumacense de Morro da Fumaça – SC), Coonafor (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Forquilha - SC), Coofasul (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Urussanga - SC) e a Coopersmilla (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Lauro Muller – SC).

Estas cooperativas de certa forma estão conseguindo resgatar formas alternativas de produção e comercialização direta ao consumidor; são comercializados mais de oitenta produtos diferenciados, o que possibilita aos consumidores obter produtos com melhor qualidade e mais saudáveis.

2. Soberania, segurança alimentar e escalas de produção

A presença persistente da fome vivenciada por um grande contingente de pessoas no mundo, em que vigora a liberdade do comércio internacional de alimentos, indica que este modelo tem beneficiado mais as grandes empresas do que as populações locais.

Diante desta realidade, o conceito de soberania alimentar, diz respeito ao direito dos povos de decidir, soberanamente, o que produzir e o que consumir e de que forma esse processo será conduzido (RIO + 20, 2012). Esse conceito não deve ser confundido com a autossuficiência de alimentos, nem invalida o papel do comércio internacional, até porque um país isoladamente não consegue produzir todos os produtos consumidos dentro de seu território. A ideia de soberania alimentar passa pela valorização da diversidade produtiva do país, que estimula a produção própria e está ajustada aos hábitos, cultura e recursos naturais disponíveis.

A soberania alimentar implica, entre outras coisas, o direito de produzir, transformar, consumir, importar e exportar alimentos sem reproduzir modelos que gerem injustiça social, de forma sustentável, conservando e resgatando a diversidade produtiva e cultural de uma população. Quando se associa o conceito de soberania alimentar ao conceito de segurança alimentar afirma-se que para se garantir o acesso a alimentos adequados e saudáveis é preciso garantir a autonomia da população e a defesa de modelos de produção, comércio e consumo de alimentos que sejam justos e compatíveis com os direitos fundamentais dessa população. (BURITY et al, 2010)

No Brasil, o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), está estabelecido no Art. 3º da Lei 11.346/2006, em que consiste: “na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

A questão da SAN vem sendo debatida tanto pela academia como pelos movimentos sociais e os resultados dessas discussões se concretizam na implementação de programas e

ações visando atender as necessidades da população com uma alimentação adequada (CONSEA, 2004). Ressalta-se que no conceito de SAN deve-se considerar duas dimensões: a alimentar – que se refere à produção e a disponibilidade de alimentos – e a nutricional – que incorpora as relações entre o homem e o alimento. A segurança alimentar é importante para garantir a segurança nutricional, mas não é capaz de fazê-lo por si só, por isso é necessário realizar essa distinção. (BURITY et al, 2010)

Ainda, com referência aos objetivos da Política de SAN inclui-se tanto o combate do problema da oferta e de segurança dos alimentos, para minimizar e/ou acabar com a fome, quanto a reorientação para o consumo consciente, como forma de evitar ou reduzir disfuncionalidades alimentares como a obesidade, diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, entre outras, que sobrecarregam o sistema de saúde do país.

Por conseguinte, quando se trata da alimentação saudável, segundo Trichês (2012) se está diante de processos de qualificação e requalificação de alimentos domésticos em contraposição aos globais, o que vem sendo chamado na literatura internacional de “quality turn” (GOODMAN, 2003). A tendência de qualificação segue uma lógica de ação dos atores para atingir seus projetos coletivos ou individuais, construindo complexas e interrelacionadas práticas e incorporando valores sociais aos produtos. Nesta questão, o enraizamento nos mercados locais, os valores sociais e a localização amparariam novas visões de qualidade que beneficiariam a escala local em detrimento dos valores disseminados pela escala global (TRICHÊS, 2012).

No entanto, a definição de qualidade dos alimentos não é tão simples e nem tampouco consenso entre aqueles que discutem o tema. A qualidade dos alimentos apresenta significados complexos, como é o caso da própria conotação da palavra qualidade. Todavia, se por um lado, é crescente a valorização de alimentos tradicionais em detrimento aos industriais globais; por outro, há fortes pressões de órgãos fiscalizadores sobre a produção artesanal tradicional no sentido da legalização e atendimento as normas e regras sanitárias, o que apresenta custos restritivos para a maioria dos produtores desse tipo de alimento. Daí emerge a discussão em torno de critérios de qualidade, os quais levam a reflexão sobre a relação entre modos e escalas de produção, qualidade e o limite entre modelos de produção e abastecimento de alimentos.

A qualidade dos alimentos não pode ser vista como propriedade inerente dos alimentos. Portanto, necessita de um referencial para ser constituído, a partir da relação entre o produto e o critério pelo qual ele está sendo julgado. Para Cruz e Schneider (2010), cada alimento possui diferentes características de qualidade, por isso, um dos possíveis atributos

não diz coisa nenhuma sobre os demais. Lembrando que muitos alimentos são gostosos ao paladar, mas que não saudáveis, os autores reconhecem que um alimento pode ser bom em relação a uma qualidade e não o ser em relação à outra.

O processo de industrialização dos alimentos no Brasil foi intensificado a partir dos anos oitenta do século passado. Com isso, o que se compreende por qualidade dos alimentos sofreu grandes alterações. Segundo Cruz e Schneider (2010), há poucos séculos, antes do início da industrialização, a produção e o processamento de alimentos estavam associados à pequena escala. Neste contexto, a presença de práticas e atividades de transformação de algumas matérias-primas para conservação dava-se, principalmente, no ambiente doméstico e fazia parte da vida dos pequenos produtores, que ao processar carnes, embutidos, queijos, conservas, compotas, entre outras, garantiam a diversidade de alimentos no decorrer do ano. Com o processo de urbanização da população, a escala de produção de alimentos foi redimensionada para aumentar a produção e a produtividade e, dessa forma, garantir alimentos em quantidades suficientes para abastecer os habitantes das cidades. A partir disso, o foco passou a ser a quantidade, justificando toda e qualquer mudança no sistema de produção de alimentos, incluindo substituição de matérias-primas e uso de aditivos para tornar os alimentos mais baratos e duráveis.

Estas transformações fizeram com que a qualidade dos alimentos passasse a ser associada às grandes estruturas produtivas e a aspectos sanitários, baseados na escala de produção das grandes indústrias de alimentos. Para garantir e controlar a qualidade dos alimentos foram adotados sistemas de controle, padronização e rastreabilidade. Com o desenvolvimento de novas tecnologias se alcançou maior durabilidade dos produtos, a produção passou a ser cada vez mais centralizada e a distribuição feita através de cadeias longas, processos dominados por grandes empresas de alimentos. (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

Todavia, nas duas últimas décadas, em consequência de sucessivos casos de contaminação de alimentos atrelados à produção industrial, esse sistema convencional de produção passou a ser questionado. Para os autores supracitados, o uso indiscriminado de conservantes, corantes, entre outros produtos, tem ampliado o debate sobre os riscos alimentares, disseminando a desconfiança da população em relação ao modo de produção industrial e em larga escala.

Nesse sentido, as redes agroalimentares alternativas às hegemônicas apresentam renovado interesse no local, nas práticas alimentares alternativas e enraizadas socialmente.

Nesse nível, enraizamento, confiança e local estariam entre os conceitos chave empregados para entender a virada da qualidade nas práticas alimentares. (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

Por meio do reenraizamento (reembedded) de práticas alimentares nas relações sociais e econômicas regionais, as redes alimentares alternativas poderiam criar novos espaços econômicos capazes de resistir às forças globalizantes, aos mercados não controlados, à divisão do trabalho e ao poder corporativo (CRUZ e SCHNEIDER, 2010). Nesse sentido, um novo paradigma de desenvolvimento rural estaria vinculado à valorização espacial e à valorização cultural.

Nesta direção, o papel da pequena produção, diante de mudanças na organização econômica e institucional do sistema agroalimentar nos países da América Latina, ganha novos atributos. Segundo Wilkinson (2003), os produtos e as práticas tradicionais podem ser promotores de estratégias de produção sustentável, constituindo-se em via alternativa aos circuitos hegemônicos. Para o autor, a transição para uma economia da qualidade, que valoriza critérios associados às tradições e à pequena produção, dar-se-á a partir de iniciativas de governos centrais e locais, associações de produtores e Organizações não Governamentais, por meio da criação de redes, plataformas e parcerias como formas alternativas de coordenação (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

A valorização da origem, o vínculo com o rural, tem se constituído em oportunidade para a valorização dos produtos locais e regionais. Para os autores acima citados, tal estratégia requer um consórcio envolvendo consumidores, associações ambientais, setor público e representantes de produtores. Os aspectos estritamente econômicos já não seriam mais suficientes para o reconhecimento da qualidade dos produtos, são necessários atributos especiais como a valorização de tradições culturais, organizacionais e ambientais, cada vez importantes para atribuição de valor aos produtos.

A composição entre os diversos atores para a revalorização de alimentos tradicionais pode contribuir não só para a construção ou consolidação de cadeias curtas de produção e consumo, mas refletir também a qualidade dos alimentos e a valorização dos produtos tradicionais. Nesse sentido, Cruz e Schneider (2010) defendem que a realocação da produção em cadeias curtas ou alternativas às hegemônicas de distribuição de alimentos, é uma maneira de aproximar produtores e consumidores, promover a pequena produção e garantir as características históricas e culturais de produtos alimentares.

A proposta de discussão desses autores supracitados traz pontos relevantes para se pensar a respeito da produção e comercialização de produtos tradicionais (entendidos como produtos vinculados no modo de vida tanto dos produtores quanto dos consumidores), os

quais, na maioria dos casos, estão enraizados localmente e socialmente. Nos locais em que esses produtos são produzidos e consumidos, estratégias baseadas em cadeias curtas para valorizar e legitimar os produtos da região não se colocam como contrárias às práticas já institucionalizadas entre os diversos atores, de forma que, possivelmente, movimentos nesse sentido encontrariam grande receptividade.

De modo geral, quando se faz referência à proximidade das relações entre produtores e consumidores, o sistema de comercialização de produtos tradicionais dá-se nos moldes do que autores citados por Cruz e Schneider (2010), como Goodman (2002; 2004), Wilkinson (2003), Marsden (2004) e Sonnino e Marsden (2006) consideram redes alternativas de alimentos e/ou cadeias curtas de produção, que têm sido caracterizadas em termos de aproximação entre produção e consumo, pautados nos aspectos da confiança, da qualidade, da transparência e na localidade.

Ainda, sobre a discussão da qualidade dos produtos tradicionais, principalmente no que se refere aos aspectos culturais, vinculados ao cultivo e à origem dos produtos, cabe ressaltar, segundo Cruz e Schneider (2010), que antes de atender a critérios normativos, os produtos procurados pelos consumidores atendem a qualidades que superam as regras formalmente estabelecidas. Essa situação indica que existem diferentes entendimentos sobre qualidade, métodos e sistemas de produção, responsáveis pela reformulação e reorganização da rede de produção e distribuição de alimentos, o que conformaria uma disputa política, a qual reflete diferentes interesses, agendas e valores.

Dentro do contexto desta disputa política se evidencia o sistema de produção tradicional que, segundo os autores acima, ao preservar o “saber-fazer”, encontra dificuldades em responder às exigências legais em termos de estrutura sanitária e fiscal, entre outros. No caso brasileiro, inúmeros exemplos podem ser citados: queijos, vinhos, salames, embutidos, doces, entre outros produtos produzidos tradicionalmente. Entretanto, de acordo com Cruz e Schneider (2010), esses produtos enfrentam entraves relacionados à produção e comercialização no mercado formal e é possível identificar disputas que têm se dado no âmbito da possibilidade (ou não) de conciliar exigências legais a aspectos da produção artesanal. Apesar da importância econômica, social, cultural e histórica desses produtos, atualmente a comercialização é realizada, em grande parte, à margem dos canais formais. Isso ocorre devido à forma como são eles produzidos, considerada inadequada perante os critérios estabelecidos pela legislação sanitária vigente, o que leva a muitos produtores sofrerem constantes ameaças e apreensões de produtos por parte de órgãos fiscalizadores.

E, também, à medida que a valorização e a confiança nesses alimentos se tornam crescentes, grandes empresas produtoras/distribuidoras de alimentos, segundo Cruz e Schneider (2010), ao perceber essa valorização como novo nicho de mercado, têm procurado se apropriar dessa tendência, adotando propagandas e rótulos que associam os produtos a “novos” atributos da qualidade. Essa “apropriação”, como considera Wilkinson (2003), acaba por ofuscar os limites entre os produtos feitos em pequena escala, associados a aspectos históricos e culturais específicos, e os produtos feitos em larga escala.

A ênfase nos atributos de qualidade que remetem ao natural, ao local ou ao rural, poderia contribuir para a sobreposição entre esses distintos sistemas de produção. Esse processo confirma a percepção de Cruz e Schneider (2010) por opções de alimentos de “outro tipo”, que pareciam ser tendências isoladas ou oportunidades de mercado e que agora, começam ganhar cada vez mais espaços.

Em várias regiões rurais no Brasil, a produção e a comercialização de produtos tradicionais, conforme os autores supracitados são apreciados pela população e por turistas, contribuindo para a revalorização da condição de agricultores e para a manutenção das famílias no campo.

3. Revitalização das atividades socioeconômicas rurais e a construção social de espaços locais de produção e comercialização

Na atualidade, como já foi acima abordado, a agricultura familiar está sendo amplamente discutida e tem se fortalecido. Na Europa o tema ganha fôlego através do conceito de recampesinização. Para Ploeg (2006), este conceito é válido também para os países em desenvolvimento, em que de forma alguma pode ser vista como atrasada e como um obstáculo para o desenvolvimento, mas ao contrário pode representar um extraordinário ponto de partida.

A partir dos anos 1960 a tendência materializou-se na emergência do processo de modernização do campo. A modernização implicou num primeiro momento, no aumento significativo de produção e na diminuição na absorção de trabalho e no segundo na introdução de tecnologia intensiva dirigida à esfera produtiva. Essas mudanças provocaram o surgimento do modo empresarial de produção agropecuário, mas não fez desaparecer o modo camponês de produção. Pelo mundo afora permaneceram importantes bolsões de agricultura camponesa. Além disso, nas duas últimas décadas testemunhou-se o processo de recampesinização. O camponês não é mais o lado da equação que está desaparecendo (PLOEG, 2006).

A tendência atual, da revalorização de alimentos tradicionais vinculados aos locais de origem, tem desafiado o sistema agroalimentar contemporâneo. De acordo com Cruz e Schneider (2010) a lógica industrial de produção, ao buscar a padronização, perde a identidade e o vínculo dos alimentos com os locais de origem, sobrepondo-se às práticas de consumo locais e diferenciadas. A produção tradicional, por sua vez, coloca-se como contraponto aos impérios alimentares. Conforme ressalta Ploeg (2006), esse tipo de produção seria uma alternativa para legitimar produtos e fortalecer os agricultores familiares, mediante a construção e a reprodução de circuitos curtos e descentralizados, que ligam a produção e o consumo de alimentos.

Todavia, autores citados por Cruz e Schneider (2010) como, Murdoch e Miele (1999), Wilkinson (2006) e Ploeg (2008), lembram que os limites entre esses dois modos de produção não são claros e, muitas vezes, há também grandes empresas buscando centrar a qualidade de seus produtos em aspectos intrínsecos à agricultura camponesa, por meio, por exemplo, do apelo ao natural e/ou ao rural.

A conexão entre saúde humana e saúde ambiental, propostas pelos autores supracitados, fez com que o setor industrial de alimentos, depois de décadas resistindo à evidência de que a alimentação apresenta impactos sobre a saúde, agora, ironicamente, considerem essas questões relacionadas à saúde como nicho de mercado. Para esses autores, ao questionarem o tipo de cultura alimentar emergido da influência das grandes empresas de alimentos, apontam que tais possibilidades representam não só considerável custo ambiental associado ao transporte, energia e monoculturas intensivas, como também problemas relacionados à saúde, tais como obesidade, diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares e outras doenças relacionadas a dietas altamente calóricas, ricas em gorduras e açúcares.

Para os mesmos autores supracitados, uma nova concepção de saúde deve estar no centro da reformulação do abastecimento alimentar, isso exige nova reflexão de todos os condutores de política alimentar. Essa política estaria em fase de transição, passando de uma política dominada pelo agronegócio e commodities para uma dominada pelo consumo de alimentos processados, varejo e serviços, o que traria novas tensões, desafios, ameaças e oportunidades para todo o sistema alimentar, envolvendo desde os produtores até os consumidores. Para Ploeg (2006) uma das características centrais da agricultura familiar refere-se à interação com a natureza, a qual também dá forma ao social na medida em que está relacionada com a produção tradicional e a artesanal.

Nesse sentido, Cruz e Schneider (2010) são enfáticos ao afirmar que a agricultura familiar estaria longe da estagnação e do atraso, mas, ao contrário, constitui-se em campo de

batalha para alcançar o desenvolvimento e, dessa forma, melhorar, ainda que lentamente, a qualidade e a produtividade dos recursos. Desta maneira, os agricultores familiares estão em constante luta para alcançar os meios para aumentar sua autonomia e melhorar a base de recursos de suas unidades agrícolas.

Ao mesmo tempo em que o modelo produtivista alcança o auge de seu poder por meio de grandes corporações globais, que dominam o sistema agroalimentar, as sucessivas crises alimentares vinculadas ao sistema de produção em larga escala são mitigadas mediante a implementação de estratégias de gerenciamento de risco, evidenciando que, além do uso da tecnologia para a resolução de problemas, grandes empresas do setor alimentar buscam alinhar seus interesses com os interesses de consumidores, buscando, assim, manter a hegemonia (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

As possibilidades de transformações no sistema agroalimentar estão diretamente associadas à agricultura familiar, com as inter-relações entre produtores e consumidores de alimentos. Para os autores citados, se, por um lado, as indústrias de alimentos e os grandes supermercados reorganizaram o comércio de produtos agrícolas, criando um mercado completamente anônimo em que a origem e o destino dos produtos já não importam, por outro, origem, qualidade, autenticidade, frescor e especificidade dos produtos são aspectos naturalmente associados à agricultura familiar. Dessa maneira, se abre espaço para circuitos alternativos aos hegemônicos de produção e comercialização de alimentos, baseados em mercados locais.

Desta forma, a integração entre produção e consumo, conforme Cruz e Schneider (2010), por intermédio de redes alternativas de distribuição de alimentos, especialmente por meio de cadeias curtas, poderiam contribuir para a valorização local de produtos tradicionais, ressaltando valores, tais como: confiança, localidade e reconhecimento entre produtores e consumidores, favorecendo dinâmicas socioeconômicas positivas. Os limites apontam para a apropriação de atributos locais de qualidade por grandes empresas de produção e distribuição do setor agroalimentar, para o aumento da escala de produção de alimentos tradicionais e para processos variados de exploração social e econômica, que podem estar presentes, inclusive, em cadeias curtas.

Mesmo que se percebam limites como os apontados acima pelos autores, é possível que redes alternativas de produção e comercialização de alimentos, por meio de cadeias curtas, se constituam em estratégia para o desenvolvimento de algumas regiões, notadamente aquelas que têm procurado se inserir no mercado através da produção e comercialização de alimentos tradicionais. Apesar disso, para que essa estratégia obtenha êxito, é preciso um forte

processo de revalorização da produção por agricultores familiares, que pode se dar por meio de intervenção do Estado, da aproximação produção-consumo e da ação de movimentos sociais.

Nessa direção, conforme Cruz e Schneider (2010), as estratégias integradas de intervenção do Estado, aproximação entre produção-consumo e ação de movimentos sociais, podem contribuir para a legitimação dos produtos tradicionais. Pela coordenação de diferentes atores é possível que alimentos que foram colocados à margem de redes hegemônicas de comercialização por não atenderem a exigências sanitárias, fiscais, entre outras, conquistem seu espaço e regulamentações adequadas à sua escala de produção, características histórico-culturais e enraizamento social que os diferenciam dos produzidos de forma padronizada pelo sistema agroalimentar hegemônico.

3.1 O PNAE e os espaços locais de produção e comercialização

A discussão sobre a revitalização de atividades produtivas da agricultura familiar, qualidade dos alimentos e sua relação com a construção de espaços de mercados, estão sendo amplamente debatidos. No Brasil, o Programa de Alimentação Escolar (PAE) é o principal programa público, com atendimento universalizado de 47 milhões de alunos e despendendo em torno de três bilhões de reais por ano (somente de recursos federais), para aquisição de alimentos para rede pública de ensino.

Entretanto, a maioria dos municípios brasileiros utilizava esses recursos para adquirir alimentos de grandes empresas fornecedoras. Com a descentralização do Programa, em 1994, iniciativas de diversas prefeituras do país passaram a utilizar os recursos para adquirir alimentos de agricultores locais. Estes movimentos e as discussões sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) culminaram com a promulgação da Lei nº 11.947/2009. Esta Lei tornou obrigatória a aquisição de no mínimo 30% do valor remetido do governo federal às Entidades Executoras do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE) na aquisição de produtos alimentícios de agricultores familiares.

Esses Programas governamentais têm o objetivo incentivar a agricultura familiar, compreendendo ações juntamente com a distribuição de produtos agropecuários para pessoas em situação de insegurança alimentar, recompensando o pequeno produtor com venda a preço justo, de forma a remunerar o investimento e o custeio da lavoura, incluindo a mão-de-obra, e lhe permita ter recursos financeiros suficientes para a sobrevivência de sua família com dignidade (BRASIL, 2010).

Uma qualidade importante destas iniciativas é promover a produção agroalimentar e possibilitar enfrentar, simultaneamente, tanto a necessidade de se criarem oportunidades de trabalho e de renda às famílias do campo, como a de se ampliar e melhorar a oferta de alimentos mais saudáveis. Esta é a principal diferença entre um programa como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e programas de segurança alimentar baseados em compensação de renda monetária (IPEA, 2010). Este programa tem a possibilidade de transformar a realidade, inserindo parcela significativa de produtores rurais na esfera produtiva.

A conexão entre a produção e a comercialização de produtos agroalimentares, é uma estratégia de “juntar as duas pontas”, quais sejam, os produtores rurais e os consumidores. Neste sentido, coloca-se a questão de como a intermediação comercial, mesmo reduzida, desempenha o seu papel, e quais instrumentos regulatórios devem estar disponíveis para se evitar que os interesses comerciais se sobreponham aos dos produtores e consumidores. (IPEA, 2010).

Segundo dados do Ipea (2010) a compra de alimentos através desses programas beneficiaram mais de 140 mil agricultores familiares e abasteceram mais de 80 mil entidades de assistência social e da rede pública de ensino. O programa permite a compra de grande variedade de produtos, utilizados no abastecimento da rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição (Banco de Alimentos, cozinhas comunitárias e restaurantes populares).

Para que o Programa se transforme numa política de inserção dos agricultores familiares na esfera produtiva outras ações complementares são necessárias, tais como: assistência técnica, pesquisa, cooperativismo, certificação do produto para demonstração da qualidade, entre outras. (IPEA, 2010).

4. As Cooperativas de agricultores familiares na Região do Sul do Estado de Santa Catarina

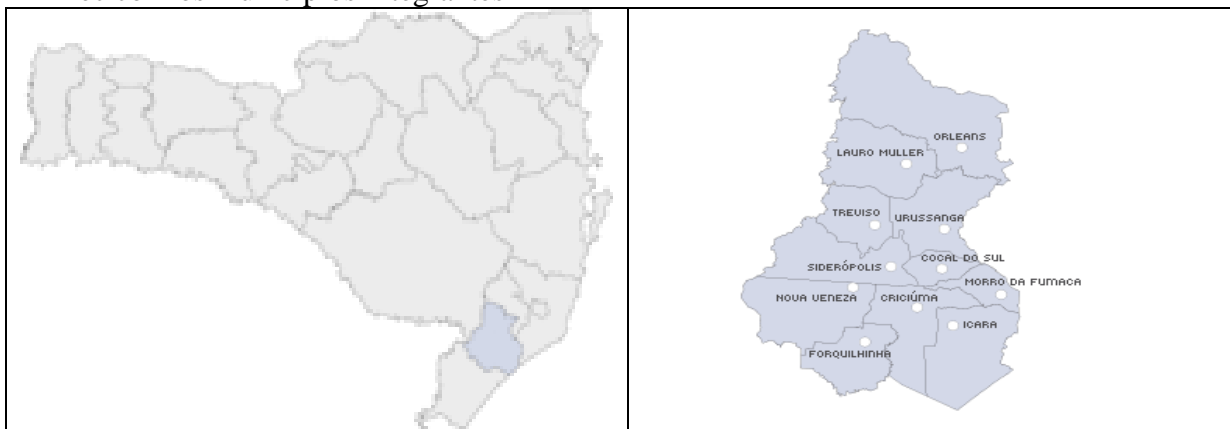
O panorama acima destacado para agricultura familiar se mostra promissor, ainda que alguns estudos o contrariem, ao enfatizar a problemática de que, a partir dos anos de 1990, os estabelecimentos familiares estariam perdendo os sucessores com a saída dos jovens do campo e o abandono das propriedades rurais. Pelo menos para os municípios dessa região (Associação dos Municípios da Região Carbonífera - AMREC), a luta é para estancar as causas deste esvaziamento, o intenso processo migratório, a busca nas cidades por maiores possibilidades de escolarização, maior integração cidade-campo, a insatisfação dos ganhos

obtidos na agricultura; a penosidade e a imagem negativa do trabalho fazem com muitos jovens e familiares deixam as atividades do campo.

No entanto, o discurso da valorização da qualidade de vida, culminando na busca de produtos mais saudáveis, abre uma importante oportunidade e desperta novos horizontes para a agricultura familiar da região. Estende, também, a estes, uma perspectiva de permanência ou o retorno do jovem ao campo que, com a integração de novas técnicas e a possibilidade da aposentadoria rural, além de potencializar melhor qualidade de vida para esses habitantes (SCHRÖETTER e BÜTTENBENDER, 2011).

A Associação dos Municípios da Região Carbonífera (AMREC) faz parte da região Sul do estado de Santa Catarina que é composta por três microrregiões. Neste artigo se buscou estudar as cooperativas de agricultores familiares da AMREC que é composta por onze municípios: Criciúma (sede), Forquilha, Cocal do Sul, Içara, Lauro Muller, Morro da Fumaça, Nova Veneza, Orleans, Siderópolis, Treviso e Urussanga (AMREC, 2012).

Figural: Mapa de Santa Catarina, com destaque para a localização da Amrec e mapa da Amrec com os municípios integrantes



Fonte: Amrec, 2012.

A pesquisa de campo foi realizada junto a sete cooperativas de agricultores familiares da região da Amrec em funcionamento que são as seguintes: Coofanove (Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Nova Veneza - SC), Cooperativa Nosso Fruto de Criciúma - SC, Coopafi (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Içara – SC), Coaff (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares Fumacense de Morro da Fumaça – SC), Coonafor (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Forquilha - SC), Coofasul (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Urussanga - SC) e a Coopermilla (Cooperativa de Produção Agroindustrial dos Agricultores Familiares de Lauro Muller – SC).

A criação destas cooperativas se deu em consequência dos problemas enfrentados pelos agricultores familiares da região como: a descapitalização, a pobreza, êxodo, ilegalidade, entre outros. Além disso, a estrutura fundiária na região não permite mais a divisão horizontal da terra por meio da herança, porque as propriedades já são muito reduzidas. Com pouca extensão de terra para a reprodução da família, nos moldes tradicionais da agricultura e da monocultura, as dificuldades de sobrevivência são cada vez maiores.

Diante deste quadro de incertezas sobre o futuro da agricultura da região, a EPAGRI (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina) e as prefeituras municipais tem procurado alternativas que viabilizem estas propriedades em pequenas áreas de terra. A ideia inicial foi revitalizar antigas atividades produtivas artesanais desenvolvidas pelos agricultores, muitas das quais haviam sido abandonadas devida a monocultura e a produção em escala e, também, devido às exigências legais (sanitárias, ambientais e fiscais) que emperravam a produção e a comercialização de muitos produtos. Diante desse quadro de incertezas, técnicos da Epagri apostaram na possibilidade de revitalizar algumas atividades culturais produtivas, como a produção de queijo colonial, doce de leite, conservas, geléias, açúcar mascavo, melado, pão e cucas caseiros, salames, embutidos, galinha e ovos caipiras, entre outras.

Desta forma, revitalizar estas atividades e transformar em novas oportunidades de renda e trabalho no campo era o desafio inicial. No entanto, havia um grande entrave: como viabilizar comercialmente a produção artesanal em pequena escala? Individualmente não seria possível, pois os custos de produção, comercialização e legalização eram muito elevados e dificultavam qualquer iniciativa numa propriedade isoladamente. Entretanto, o outro problema que emperrava estava relacionado à distância entre as propriedades: como criar cooperativas se as comunidades rurais ficam distantes umas das outras? Nos moldes tradicionais de cooperativismo era inviável.

Todavia, entre tantos problemas enfrentados pela agricultura familiar, o mais relevante é decorrente da falta de legalização dos empreendimentos rurais junto aos órgãos competentes, o que os tornou ilegais perante a legislação vigente. A vigilância sanitária, cada vez mais rigorosa na aplicação da legislação, impede a comercialização dos produtos advindos da agricultura familiar sob a alegação de que os mesmos não foram submetidos a inspeção e às normas de fiscalização sanitárias exigidas por lei para serem comercializados.

A saída encontrada foi à organização em cooperativas descentralizadas ou não patrimoniais, como forma de legalizar a produção e a comercialização a um custo mais baixo. Essas cooperativas se diferenciam das cooperativas tradicionais por não terem patrimônio. O

cooperado utiliza o CNPJ da cooperativa, que é o abrigo jurídico, para poder produzir legalmente em sua propriedade e vender o seu produto de forma legalizada com nota fiscal. A criação destas estruturas cooperativas, segundo Bialokorski Neto (2002), ocorreu em função das dificuldades enfrentadas pelos agricultores familiares na comercialização da sua produção, em virtude das barreiras legais, sanitárias e fiscais.

A primeira cooperativa descentralizada criada na região da Amrec foi a Coofanove (Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Nova Veneza). Criada na Região por um grupo de agricultores familiares do município de Nova Veneza – SC, contou com o auxílio da Epagri local. A união destes agricultores com os técnicos da Epagri acabou dando origem a este modelo cooperativo na Região. A Coofanove foi fundada no dia 19 de julho de 2004. Em 2005, a cooperativa inaugurou o seu *showroom* para exposição dos produtos dos cooperados, com o objetivo de divulgar e comercializar os seus produtos (ESTEVAM, ET. AL., 2010).

A necessidade de criar esta cooperativa surgiu a partir das dificuldades enfrentadas pelos agricultores familiares do município em comercializar sua produção numa feira municipal. A feira funcionava semanalmente nos fundos da rodoviária municipal de Nova Veneza. Essa feira teve curta duração, depois de dois anos de funcionamento encerrou suas atividades devido à ilegalidade dos agricultores. Dentre os obstáculos na comercialização destaca-se a fiscalização sanitária e a falta de pagamento de tributos, por estarem ilegais. Diante desse quadro de incertezas foi preciso buscar formas alternativas de organização para sair da ilegalidade.

Depois desta experiência, outras foram surgindo nos municípios vizinhos. Atualmente já são sete cooperativas em funcionamento na região e contam com aproximadamente 210 cooperados.

Cabe destacar que com a criação das cooperativas houve a possibilidade de revitalizar inúmeras atividades, abandonadas devido a monocultura do fumo e do arroz, e que agora estão sendo resgatadas, como nos casos da produção de pães, cucas, bolachas e biscoitos caseiros, doces em pasta, conservas de frutas e hortaliças, produtos de origem animal derivados de leite (queijo, ricota, manteiga, bebida Láctea...) e derivados de carne suína (salame, linguiça, carnes defumadas, copa, torresmo, costelinha defumada, etc...), comercializados junto aos programas institucionais do Governo Federal (Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE e o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA), no mercado em geral e nas feiras municipais; são produzidos e comercializados mais de oitenta produtos diferenciados.

Umas das principais preocupações das cooperativas da região são a proposição de iniciativas que apontem para ampliação da produção e a oferta de produtos que atenda as necessidades nutricionais da população local e garanta a reprodução socioeconômica dos cooperados, a partir de formas alternativas de produção e comercialização de alimentos. Uma alternativa encontrada foi estreitar as relações entre os consumidores, através da criação de redes alternativas de fornecimento de alimentos. Esses meios foram através das “cadeias curtas” de alimentos, com a venda direta aos consumidores, tais como a participação em Programas institucionais governamentais de alimentação das escolas públicas, creches, hospitais, feiras municipais, showrooms, entre outros.

As denominadas cadeias curtas de alimentos têm ampliado as possibilidades de inclusão social dos agricultores familiares, diversificando a produção e reduzindo a dependência, pois valorizam as características como a confiança, a qualidade, os hábitos alimentares e a cultura local, permitindo a inserção dos produtos da agricultura familiar em mercados diferenciados. (SCHRÖETTER e BÜTTENBENDER, 2011).

Portanto, a organização da agricultura familiar para a construção de cadeias curtas de alimentos favorece tanto os próprios agricultores como toda a sociedade, por possibilitar o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para a população, garantindo sua segurança alimentar e por oportunizar a venda direta de alimentos produzidos pelos agricultores no município ou região, fortalecendo e movimentando a economia local.

O acesso e a construção de mercados diferenciados de comercialização dos produtos da agricultura familiar estão sendo potencializados, na medida em que os cooperados se legalizam através das cooperativas, alcançando os objetivos que individualmente não conseguiriam. Para Schröetter e Büttенbender (2011) é através de associações e da cooperação que os agricultores se fortalecem e em consequência fortalecem também suas comunidades de forma solidária com inclusão social e desenvolvimento local.

Enfim, os resultados da pesquisa de campo evidenciam que as cooperativas possibilitaram novas formas alternativas de produção para os agricultores cooperados e, para as escolas dos municípios, acesso a produtos mais saudáveis, bem como, proporcionaram novas fontes alternativas de produtos com melhor qualidade para os consumidores da região. Estas cooperativas, além da produção de alimentos saudáveis, estão resgatando formas alternativas de produção e comercialização, que englobam mais de oitenta produtos diferenciados.

Considerações finais

Repensar a segurança alimentar e consumismo desenfreado na contemporaneidade é pensar na qualidade dos alimentos, isso implica em repensar o próprio sistema agroalimentar. Quando se questiona a qualidade dos alimentos produzidos pelas indústrias alimentares, se valoriza cada vez mais os alimentos produzidos artesanalmente em pequena escala, o que reforça a tendência para a realocação da produção, numa perspectiva cada vez maior de aproximação da produção do consumo em cadeias curtas. Mesmo que não se possa afirmar que o modelo baseado em cadeias curtas possa substituir o modelo de larga escala de produção, por ser um movimento periférico em comparação a hegemonia das grandes empresas agroalimentares, o que não dá para negar o avanço da demanda em torno de uma alimentação saudável e de qualidade.

Embora a relação entre as escalas do sistema agroalimentar das grandes empresas e da produção tradicional sejam desproporcionais, analisa-se que são necessários a elaboração de estratégias para facilitar a legitimação de produtos artesanais. Os instrumentos de validação poderiam ser baseados em critérios e parâmetros de estrutura física, exigências legais que fossem aplicados a escalas de produção de cada região do país.

A tendência do sistema agroalimentar aponta na direção de estratégias conjuntas tripartites, envolvendo produtores, consumidores e o Estado. Desta maneira, as mudanças em termos de qualidade e modelos de produção de alimentos estariam atreladas a estratégias de desenvolvimento local levando em consideração a diversidade e as características de cada região.

Desta forma conclui-se que pelo menos para as cooperativas estudadas da região, a revitalização da produção de alimentos, associada à cooperação entre os agricultores familiares (através das cooperativas) demonstrou ser uma maneira viável de legalização da produção, proporcionando aos cooperados melhoria em sua renda, por meio da viabilização legal da venda dos produtos. E, para os consumidores, no caso das escolas municipais e os consumidores participantes das feiras, oportunizam a aquisição de produtos mais saudáveis e com melhor qualidade.

Referências

AMREC. Associação dos Municípios da Região Carbonífera. Disponível em: <http://www.amrec.com.br/conteudo/?item=789&fa=788>. Acesso em: 12out.2012.

BAUMAN, Zigmunt. **Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadorias**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BIALOKORSKI NETO, Sigismundo. **Estratégias e cooperativas agropecuárias: um estudo analítico**. Ribeirão Preto: USP. 2002. Disponível em: http://www.fearp.usp.br/~sigbial/inserir_out2002/Estrategias_e_Cooperativas_Sig2.pdf. Acesso em 10 set. 2011.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário Secretaria da Agricultura Familiar. Disponível em: <http://portal.mda.gov.br/portal/saf/programas/paa> Acesso em: 20 ago. de 2010.

BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - CONAB**. Disponível em: http://www.conab.gov.br/conabweb/agriculturaFamiliar/paa_papel_conab.html Acesso em: 10 ago. 2011.

BURITY, V., et.al., Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional / Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

CRUZ, Fabiana T.; SCHNEIDER, Sergio. **Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais**. Revista Brasileira de Agroecologia Rev. Bras. de Agroecologia. 5(2): 22-38 (2010). Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/778.pdf>. Acesso em: 15 out. 2012.

FNDE. **Cartilha de Alimentação escolar e agricultura familiar**. Coordenação de Agricultura Familiar do Programa Nacional de Alimentação Escolar (FNDE). Brasília: FNDE, 2011.

GOODMAN, D. **The “quality turn” and alternative food practices: reflections and agenda**. *Journal of Rural Studies*, v. 19, p.1-7, 2003.

IPEA. **Brasil em Desenvolvimento: Estado, planejamento e políticas públicas**. Brasília: Ipea, 2010. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/bd/pdf/Livro_BD_vol2.pdf. Acesso em 7 out. 2012.

LEI Nº 11.346/ 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em: 03 out. 2012.

ESTEVAM, D., et. al. **Cooperativa Virtual: o caso da Coofanove de Nova Veneza - SC**. Criciúma – SC: II Seminário das Ciências Sociais Aplicadas da UNESC, 2010

PLOEG, J.D.V. **O modo de produção camponês revisitado**. In. SCHNEIDER, Sérgio. *A diversidade da agricultura familiar*. Porto Alegre: UFRGS, 2006.

PLOEG, Jan D. V. D. **Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na Era da Globalização**. Porto Alegre. UFRGS Editora, 2008.

RIO + 20. **Congresso Virtual Internacional: Economia Verde e Inclusão Socioprodutiva: o papel da agricultura familiar**. Reflexões para Rio + 20 09 a 30 de abril de 2012.

SCHRÖETTER, Magnus R. e BÜTTENBENDER, Pedro L. **A agricultura familiar e o consumo de alimentos na merenda escolar - o caso da região fronteira noroeste**. SANTA ROSA – RS: UNIJUI, 2011. Disponível em:

<http://bibliodigital.unijui.edu.br:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/555/Magnus%20Rodrigo%20Schr%C3%B6mmer.pdf?sequence=1>. Acesso em: 16 out. 2012.

TRICHÊS, Rozane M. **A resignificação da qualidade dos alimentos na construção de mercados locais: o caso da alimentação escolar**. Disponível em:

<http://www.redesrurais.org.br/sites/default/files/A%20ressignifica%C3%A7%C3%A3o%20da%20qualidade%20dos%20alimentos%20na%20constru%C3%A7%C3%A3o%20de%20mercados%20locais.pdf>. Acesso em 04 out. 2012.

VAL, Adalberto L. **Modelo agrícola desperdiça 35% da produção brasileira**. Disponível em:

<http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/desafios-da-agricultura-brasileira-entrevista-especial-com-adalberto-luis-val/513740-desafios-da-agricultura-brasileira-entrevista-especial-com-adalberto-luis-val>. Acesso em: 03 out. 2012.

WILKINSON, John. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América Latina. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, 21, p.62-87, 2003.